



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
"Luigi Einaudi"**

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKMO



Circolare n. 215

Lodi, 20/03/24

*Agli studenti
alle famiglie
classi 3^Asv, 3^Bsv, 4^Asv, 5^Asv
a tutto il personale*

OGGETTO: LABORATORI CO-CURRICOLARI finanziati con FONDI PNRR

LABORATORIO DI SALA E VENDITA "CORSO BARMAN"

Si informa che, nell'ambito delle iniziative previste dal Piano Nazionale di ripresa e Resilienza, l'Istituto "EINAUDI" ha attivato alcuni laboratori, tra cui il **LABORATORIO DI SALA E VENDITA "CORSO BARMAN"** di 30 ore, che si svolgerà dal 25 marzo al 22 aprile 2024 presso la sede dell'Istituto, in via Spezzaferri 7, in orario extracurricolare, secondo il calendario allegato.

Il laboratorio, completamente gratuito per gli studenti, prevede la partecipazione di **un numero massimo di 12 alunni/e. Gli/le studenti interessati/e dovranno formalizzare l'iscrizione presso la segreteria della Sede Centrale (sig. Tommaso) a partire da giovedì 21/03/24 e, in caso di numero di candidati superiore a 12, farà fede l'ordine di iscrizione.** Descrizione del progetto:

Si lavorerà con i ragazzi in una logica di squadra, attribuendo a ciascuno compiti specifici e favorendo l'applicazione delle capacità cognitive alle attività pratiche. Partendo dalla presentazione di ricette di bevande miscolate, dall'individuazione degli ingredienti e dei materiali necessari, si prevedono attività pratiche di dosaggio, manipolazione, miscolatura. Attraverso l'esecuzione di ricette, i ragazzi svilupperanno gradualmente le proprie autonomie, avvalendosi anche delle dinamiche di gruppo. Il laboratorio sarà strutturato e calibrato sulle capacità effettive dei partecipanti. Per facilitare l'apprendimento teorico-pratico, saranno utilizzati anche testi cartacei preparati dai docenti e dai ragazzi stessi. Risultati attesi:

- La partecipazione, l'interesse e il coinvolgimento
- L'acquisizione graduale di alcune abilità di base
- L'impegno e la capacità di lavorare in gruppo
- Lo sviluppo di capacità di autocontrollo e di comunicazione interpersonale

Si allega il CALENDARIO e il PROGRAMMA DETTAGLIATO del laboratorio, gestito dalla prof.ssa Ammaturo e dalla prof.ssa Greco.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Laura MAJOCCHI


**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
"Luigi Einaudi"**

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488

e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it

Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it

Codice Ipa: istsc_lorc01000q — C.F.: 84508360157

Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKMO


CALENDARIO ATTIVITA'

DATA	ORA	LUOGO	PROGRAMMA
LUNEDI' 25 MARZO	14:30- 17:30	Sede centrale – via Spezzaferri, 7	PRESENTAZIONE DEL CORSO, LE ATTREZZATURE E TECNICHE DI MESCITA. LE BEVANDE ANALCOLICHE: I FRAPPE'
MARTEDI' 26 MARZO	14:30- 18:30	Sede centrale – via Spezzaferri, 7	LE BEVANDE ANALCOLICHE. I FRULLATI E GLI SMOOTHIE
VENERDI' 5 APRILE	14:30- 18:30	Sede centrale – via Spezzaferri, 7	REALIZZAZIONE COCKTAIL ANALCOLICI E SERVIZIO.
LUNEDI' 8 APRILE	14:30- 18:30	Sede centrale – via Spezzaferri, 7	IBA E LE SUE CODIFICHE, LE ACQUAVITI. IL GIN, LA SUA STORIA E LA SUA PRODUZIONE. REALIZZAZIONE COCKTAIL A BASE DI GIN.
GIOVEDI' 11 APRILE	14:30- 18:30	Sede centrale – via Spezzaferri, 7	IL RUM, LA STORIA E LA SUA PRODUZIONE. REALIZZAZIONE COCKTAIL A BASE DI RUM.
LUNEDI' 15 APRILE	14:30- 18:30	Sede centrale – via Spezzaferri, 7	LA VODKA, LA STORIA E LA SUA PRODUZIONE. REALIZZAZIONE DI COCKTAIL A BASE DI VODKA.
VENERDI' 19 APRILE	14:30- 18:30	Sede centrale – via Spezzaferri, 7	IL WHISKY, LA STORIA E LA SUA PRODUZIONE. REALIZZAZIONE COCKTAIL A BASE DI WHISKY
LUNEDI' 22 APRILE	14:30- 17:30	Sede centrale – via Spezzaferri, 7	REALIZZAZIONE DELLE VARIE PREPARAZIONI CON ESPOSIZIONE E SERVIZIO.